



E Q U I P E M E N T

Cryoline PE

Pré-surgélateur cryogénique

Vous souhaitez produire des "Pellets" de sauces, jus de fruits ou tout autre produit liquide, le tunnel Cryoline PE, avec son système breveté de tapis alvéolé, ouvre de nouvelles opportunités aux Industriels de l'Agro-Alimentaire.

Le principe de fonctionnement du tunnel Cryoline PE consiste simplement à remplir des cavités creusées dans un tapis métallique préalablement refroidi par de l'azote liquide.

Le niveau très bas des températures obtenues assure un croûtage rapide. Le produit, moulé en forme type "tablette de chocolat" ou "pellets", est démoulé et transféré vers un surgélateur, par exemple un tunnel de la gamme Cryoline, pour finir la surgélation "à cœur". La finesse des liaisons facilite la séparation des produits.

Avantages du tunnel Cryoline PE

- Construction entièrement en acier inoxydable.
- Nettoyage facilité par l'accessibilité des équipements après ouverture du pré-surgélateur.
- Largeur de bande standard : 400 mm.
- Répétitivité de la production, chaque produit a la même taille et le même poids.
- Produit standard, dimension : 30x30x6 mm avec en option la possibilité de personnaliser la surface du produit.
- Facile à utiliser et à mettre en œuvre.
- Tous les systèmes de contrôle et de régulation assurent l'optimisation des coûts du process.

Matériels standards

Les matériels sont livrés assemblés et testés.

Ils sont équipés de :

- Tapis alvéolé en acier inoxydable.
- Moteur d'entraînement du tapis à vitesse variable.
- Armoire électrique de commande et de contrôle avec indicateur de température.
- Parois en acier inoxydable, isolation polyuréthane exempte de CFC.
- Construction entièrement soudée.
- Vannes d'injection d'azote liquide.
- Pieds ajustables en hauteur.
- Roulettes de manutention.

